

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

TRAITEUR



LUNCHS ET APERITIFS

Toasts et Canapés	0.80€/pers.
Réductions salées (pizzas, quiches,...)	0.90€/pers.
Crème brûlée au foie gras	6€/pers.
Pain surprise charcuterie (70 pièces)	40€/pers.
Pain surprise au saumon (70 pièces)	50€/pers.
Pain surprise au foie gras (70 pièces)	60€/pers.

BUFFET VOSGIEN

10€/pers

Collet fumé
Saucisse fumée
Salade vosgienne
Munster-Bargkass

En option:

Tarte myrtille ou mirabelle 3,00€/pers.

BUFFET CAMPAGNARD

14€/pers.

Jambon à l'os
Jambon de montagne
Assortiment de saucissons (fuseau, rosette, salami)
Assortiment de terrines (2 terrines aux choix)
Crudités (4 sortes aux choix)

En option:

Assortiment de fromages , 3,00€/pers.
Tarte myrtille ou mirabelle 3,00€/pers.

BUFFET PRESTIGE

23€/pers.

Marquise de viandes froides (rôti de porc et ros bif)
Jambon de montagne
Pâté en gelée
Cuisse de poulet en gelée
Terrine de St Jacques
Saumon en gelée
Assortiment de crudités (5 sortes au choix)

En option:

Assortiment de fromages 3,00€/pers.
Dessert au choix (gâteau, charlotte,...) 4,00€/pers.

ENTREES FROIDES

Crudités variées (250g)	4.50€/pers.
Assortiment de charcuterie maison (5 sortes)	5,50€/pers.
Assiette de charcuterie et de crudités	9€/pers.
Pâté en croûte et ses crudités	9€/pers.
Salade d'écrevisse au magret de canard fumé	10€/pers.
Salade gourmande (foie gras-filet migon fumé)	12€/pers.
Médaille de foie gras de canard -confit	14€/pers.
Médaille de foie gras d'oie -confit	14€/pers.
Assiette terre et mer (foie gras et saumon fumé)	14€/pers.

ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine	4.50€/pers.
Pâté lorrain et salade verte	6€/pers.
Tourte lorraine et salade verte	6€/pers.
Tourte au munster et salade verte	6€/pers.
Feuilleté de saumon	8€/pers.
Tourte aux grenouilles	7€/pers.
Tourte aux ris de veau et aux morilles	9€/pers.
Escalope de ris de veau aux morilles	16€/pers.

POISSONS FROIDS

Tartare de saumon	8€/pers.
Duo de terrine de poissons	12€/pers.
Assiette de saumon fumé écossais	14€/pers.
$\frac{1}{2}$ langouste à la parisienne ou en médaille	18€/pers.

POISSONS CHAUDS (accompagnements Riz camarguais)

Assiette du pêcheur (St Jacques et Gambas)	15€/pers.
Filet de St Pierre et sa fondue de poireaux	15€/pers.
Pavé de saumon au basilic ou à l'oseille	15€/pers.
Médaille de lotte aux graines de moutarde	15€/pers.
Cassolette de noix de St Jacques aux cèpes	15€/pers.
Filet de dorade royale à l'ancienne	15€/pers.
Filet de bar sur lit de fenouil	15€/pers.

VIANDES GARNIES (accompagnements 2 légumes)

Joues de porc sauce marchand de vin	10€/pers.
Mignon de porc au miel	12€/pers.
Epaule d'agneau farcie aux girolles	12€/pers.
Souris d'agneau rôtie au thym	14€/pers.
Cochon de lait farci	14€/pers.
Filet de bœuf aux girolles	15€/pers.
Filet de bœuf en croûte aux morilles	15€/pers.
Filet mignon de veau aux pleurotes	15€/pers.
Magret de canard farci au foie gras	16€/pers.

VOLAILLES GARNIES.

Coq au Riesling ou au vin rouge	10€/pers.
Canard à l'orange ou aux pêches	10€/pers.
Suprême de pintade forestier	12€/pers.

PLATS UNIQUES (supp. salade verte 0,50€/pers.)

Jambon en croûte sauce champagne (mini 6 pers.)	8€/pers.
Flan de légumes (végétarien)	8€/pers.
Fleischknackas	8€/pers.
Tartiflette (reblochon ou munster)	8€/pers.
Lasagnes (viande ou végétarienne)	8€/pers.
Hachis Parmentier	8€/pers.
Moussaka-riz (mini 6 pers.)	8€/pers.
Bœuf gros sel - légumes (mini 6 pers.)	8€/pers.
Blanquette de veau à l'ancienne-tagliatelles	8€/pers.
Lapin à la moutarde - spaetzle	8€/pers.
Tofailles-collet fumé (mini 8 pers.)	8,50€/pers.
Baeckeoffe (mini 8 pers.)	10€/pers.
Potée Lorraine (mini 8 pers.)	10€/pers.
Choucroute garnie (mini 6pers.)	10€/pers.
Tajine (mini 10 pers.)	10€/pers.
Couscous (mini 10 pers.)	10€/pers.
Paella (mini 10 pers.)	13€/pers.

